



COMUNICATO STAMPA

A Napoli, dal 21 al 23 maggio 2017

VITIGNOITALIA 2017
UN'IMPERDIBILE FULL IMMERSION
TRA VINO, CULTURA ED ECCELLENZE ITALIANE

**200 AZIENDE, 1.000 ETICHETTE MA NON SOLO:
IN PROGRAMMA DECINE DI INCONTRI, PRESENTAZIONI E WORKSHOP**

Sta per terminare l'attesa per la **XIII edizione di Vitignoitalia**, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani in scena nei magnifici spazi di **Castel dell'Ovo, a Napoli, da domenica 21 a martedì 23 maggio**.

Oltre alle **200 aziende** sempre presenti durante i tre giorni di manifestazione, con un totale di circa **1.000 etichette** in assaggio, il calendario della kermesse partenopea prevede un fitto programma di incontri, presentazioni e workshop con importanti protagonisti del mondo enogastronomico.

Domenica 21 maggio, nella Sala Degustazioni, alle ore 16.00, sarà possibile addentrarsi nell'affascinante mondo dell'aceto balsamico con **"La Storia centenaria e la filosofia dell'Acetaia Giusti"**: un percorso di degustazione con 7 diverse tipologie, partendo dall'IGP, passando per il DOP, fino al 100 anni, condotto da Guido Nisi, esperto e responsabile dell'Azienda. Alle ore 17.30, **"Quattro diverse interpretazioni di quello che una volta si chiamava Tocai: Il Friuliano"**, con i vini di Villa Russiz, Livio Felluga, Vigne di Zamò e Nanonis. Le degustazioni sono a cura di European Sommelier. Chiusura di giornata affidata al tubero più pregiato: **"Il Tartufo Nero dell'Irpinia"**; abbinamento con grandi vini campani a cura di Regione Campania e degustazioni affidate ad AIS.

Lunedì 22, tre appuntamenti in Sala Degustazioni - alle ore 15.00, 17.00 e 19.00 - con i **vini premiati dalla Guida Catalogo delle Aziende Vitivinicole e Vinicole della Regione Campania, Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania in collaborazione con L'Associazione Italiana Sommelier Campania**. Guidano gli assaggi delle migliori etichette regionali i degustatori Nicoletta Gargiulo, Maria Sarnataro, Tommaso Luongo e Franco De Luca.

Alle ore 15.00, in Sala Conferenze, va in scena il seminario **"Il Turismo del Vino come leva strategica del Valore del Comparto Vitivinicolo"**. Intervengono: Giuseppe Festa - Direttore del corso di Perfezionamento Universitario e Aggiornamento Culturale in "Wine Business", Università degli Studi di Salerno - Maurizio Teti - Direttore Vitignoitalia - Filippo Diasco - Direttore Generale Politiche Agricole Alimentari e Forestali Regione Campania - Raffaele Ferraioli - Coordinatore Regione Campania "Città del Vino" - Maria Paola Sorrentino, Presidente Regionale Movimento Turismo Vino Campania - Tommaso Luongo - AIS Associazione Italiana Sommelier Campania, Delegazione di Napoli - Rosa Cecchi, Area marketing & Comunicazione, Consorzio Ismess ("Il Vino del Tuffatore") - Giovanni Giuliano, Coordinatore Rete Imprese Vitivinicole "i vini del Principato" - Michelangelo Lurgi - Presidente "Rete Destinazione Sud" - Corrado Martinangelo - esperto politiche Agroalimentari Italia - UE, Manager di rete.

Alle ore 16.30, Daniele Cernilli, una delle più prestigiose firme del giornalismo enoico, modera la presentazione del libro **"Il respiro del vino"**, scritto da Luigi Moio, tra le figure più importanti della storia del vino in Italia.





Alle ore 18.00, gli appassionati potranno seguire l'interessante presentazione del volume **"Storia moderna del Vino italiano"** di Walter Filiputti, spettatore privilegiato del mondo enologico nazionale. Un viaggio che esplora i territori, racconta i personaggi e le famiglie che hanno contribuito a fare la storia del Vigneto Italia. Intervengono Maurizio Teti e gli esperti Alessandro Scorsone e Luciano Pignataro.

Martedì 23, alle ore 15.00, focus sul più importante dei vini del Sud, con **"Le Varie Sfaccettature del Taurasi"**; a raccontarne alcune delle più interessanti interpretazioni sarà il produttore irpino Gerardo Perillo. Alle ore 16.30 nuovo appuntamento con il **"Tartufo Nero dell'Irpinia"**; abbinamenti con vini della regione a cura di Regione Campania, degustazioni affidate alla FISAR, relatore l'esperto Maurizio Paolillo.

Alle ore 18.00, **"Il Vino si fa Filosofia nelle parole di Massimo Donà"**: un incontro che nasce dalla sinergia tra il Festival della Filosofia in Magna Grecia e VitignoItalia. Un percorso di "Conoscenza" a cura di Massimo Donà, ordinario di Filosofia teoretica all'Università San Raffaele di Milano, che stimolerà il piano logico razionale e quello emotivo tramite riflessioni, atmosfere musicali, assaggi del mediterraneo e degustazioni di vino in una miscellanea condotta dall'Antropologa Annalisa di Nuzzo; interviene Daniele Cernilli, degustazione di Falerno del Massico Villa Matilde a cura di FISAR.

In Sala Conferenze, alle ore 15.30, Bayer presenta il workshop **"L'agricoltura di precisione per il futuro del Pianeta. Aziende, produttori, consumatori e Media si incontrano"**; un meeting per affrontare, anche dal punto di vista enologico, il tema della responsabilità sociale, economica, ambientale, insieme alla consapevolezza dell'importanza della sicurezza alimentare.

Si conferma poi la liaison con il **Pastificio Di Martino** che sarà presente con due punti espositivi all'interno delle sale di Castel dell'Ovo e che presenterà una serie di futuri appuntamenti dedicati all'abbinamento pasta-vino.

Per tutta la durata della manifestazione sarà inoltre possibile ammirare le opere dell'artista **Gennaro Regina**, esponente della Pop Art italiana, al centro di una personale intitolata "In Vino Veritas". Tra le opere esposte ci sarà "Bouquet Divino", immagine ufficiale di VitignoItalia 2017, realizzata in esclusiva per la kermesse partenopea.

Per finire, per gli amanti dei motori, sarà possibile visitare gli spazi firmati **Motor Village Napoli**, brand che rappresenta gli innovativi showroom creati da Fiat Chrysler Automobiles.

VitignoItalia si svolge con il patrocinio del **Comune di Napoli** e in collaborazione con la **Regione Campania** e **Unioncamere Campania**.

VITIGNOITALIA, XIII Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Castel dell'Ovo, via Eldorado 3, Napoli.

Domenica 21, lunedì 22 e martedì 23 maggio 2017

Domenica e lunedì dalle ore 15.00 alle ore 22.00; martedì dalle ore 15.00 alle ore 21.00

Prezzi: domenica € 25, lunedì e martedì € 20

www.vitignoitalia.it – Tel 0814104533; segreteria@vitignoitalia.eu

Ufficio Stampa MG Logos – Tel 06/45491984; press@mglogos.it, comunicazione@mglogos.it

